C/2025/2465

25.4.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2465)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Costers del Segre”

PDO-ES-A1523-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 28.1.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Costers del Segre”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön

elintarvikkeista vastaavan pääosaston elintarvikkeiden laadunvalvonnasta ja elintarvikelaboratorioista vastaava osasto.

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. SANAMUODON PARANTAMINEN

Kuvaus:

Tuote-eritelmän johdanto on poistettu ja suojattujen tuoteluokkien kuvauksia on parannettu erityisesti luokkien 1 (viini), 3 (väkevä viini) ja 8 (helmeilevä viini) osalta lisäämällä tekstiin tiivistelmä lainsäädännössä vahvistetuista määritelmistä. Luokan 5 (laatukuohuviini) sanamuoto on jo asianmukainen, joten sitä ei ole muutettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Perustelu:

Luokan 1 osalta tuotteen ”viini” kuvauksen yleistä sanamuotoa on muutettu hieman. Muutoksen syynä on yksinkertaisesti tuotteen kuvauksen parantaminen. Uusi sanamuoto ei poikkea sisällöllisesti aiemmasta tekstistä.

Myös nimenomainen viittaus siihen, että viinien on oltava maistelukomitean hyväksymiä, on poistettu. Tämä toinen muutos tehtiin kahdesta syystä. Ensinnäkin se, että maistelukomiteaan viitattiin ainoastaan viinien luokan kuvauksessa, aiheutti asiakirjassa epäjohdonmukaisuutta, koska jokaiseen tuoteluokkaan sovelletaan samoja analyyttisiä ja aistinvaraisia tarkastuksia koskevia velvoitteita sen varmistamiseksi, että tuoteluokat ovat tuote-eritelmän mukaisia ja kuuluvat alkuperänimityksen piiriin. Toiseksi velvollisuus esittää (fysikaalis-kemiallista ja/tai aistinvaraista) analyyttistä näyttöä, joka osoittaa, että toimija on tarkastanut tuotteen, mainitaan jo kohdassa ”Tarkastustehtävät”, joten toista mainintaa pidettiin tarpeettomana.

Sanamuoto on nyt useimpien katalonialaisten tuote-eritelmien mukainen, joten tämän muutoksen katsotaan parantavan sääntelyn yhdenmukaisuutta ja selventävän edellytyksiä, jotka tuotteiden on täytettävä voidakseen kuulua alkuperänimityksen piiriin.

Luokan 3 osalta tuotteen ”väkevä viini” kuvaukseen lisätyllä uudella tekstillä pyritään selkeyttämään ja tarkentamaan tämän viinityypin määritelmää. Aiemmasta kuvauksesta puuttui sekä tuottajien että kuluttajien kannalta olennaisia tietoja, eikä tuotetta kuvattu riittävästi.

On tärkeää huomata, että näillä muutoksilla ei lisätä uusia tai erityisiä tuotteen ominaisuuksia, koska ne perustuvat vaatimuksiin, jotka olivat aiemmin implisiittisiä ja pakollisia EU:n voimassa olevan lainsäädännön nojalla (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohta). Tällä kuvauksen muutoksella pyritään yhdenmukaistamaan alkuperänimityksen ”Costers del Segre” tuote-eritelmä EU:n suuntaviivoja vastaavaksi ja antamaan väkevälle viinille täydellisempi ja täsmällisempi määritelmä muuttamatta kuvauksen sisältöä tai perinteistä luokittelua.

Luokan 8 osalta ”helmeilevän viinin” tuotekuvauksen päivitys noudattelee ”väkevän viinin” tuotekuvauksen päivitystä. Molemmissa tapauksissa tavoitteena oli selkeyttää ja tarkentaa tuote-eritelmässä esitettyä tuotteen kuvausta muuttamatta kyseiseksi tuotteeksi luokittelemisen edellytyksiä. Tästä syystä on käytetty suoraan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 8 kohdassa vahvistettuja määritelmiä. Väkevää viiniä koskevien muutosten tavoin helmeilevän viinin kuvaukseen tehdyt muutokset eivät muuta tuotelajia, koska nämä vaatimukset olivat pakollisia jo ennen kuin ne sisällytettiin tuote-eritelmään.

Erityisten tietojen, kuten vähimmäisalkoholipitoisuuden ja endogeenisen hiilidioksidin liukenemisen aiheuttaman ylipaineen, lisääminen parantaa tuotteen määritelmää muuttamatta sitä oleellisesti. Näin varmistetaan, että tuotteiden kuvaukset ovat täydellisempiä ja hyödyllisempiä kaikkien niiden sidosryhmien kannalta, jotka osallistuvat alkuperänimityksellä ”Costers del Segre” suojattujen helmeilevien viinien ja väkevien viinien tuotantoon ja kaupallistamiseen.

2. TODELLISEN ALKOHOLIPITOISUUDEN JA KOKONAISALKOHOLIPITOISUUDEN RAJA-ARVOJEN MUUTOKSET

Kuvaus:

Todellisen alkoholipitoisuuden ja kokonaisalkoholipitoisuuden raja-arvojen muutokset.

Valko- ja roseeviinin (luokka 1) osalta vähimmäisraja on laskettu 10,5 tilavuusprosentista 9 tilavuusprosenttiin.

Punaviinin (luokka 1) osalta vähimmäisraja on laskettu 11 tilavuusprosentista 9 tilavuusprosenttiin.

Väkevän viinin vähimmäisalkoholipitoisuudeksi on vahvistettu 17,5 tilavuusprosenttia.

Helmeilevän viinin todellisen alkoholipitoisuuden vähimmäisraja on laskettu 10 tilavuusprosentista 7 tilavuusprosenttiin ja kokonaisalkoholipitoisuuden vähimmäisraja 10 tilavuusprosentista 9 tilavuusprosenttiin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Perustelu:

Ilmastonmuutoksen aiheuttamat lämpötilavaihtelut ja viiniköynnöksen kasvukauden muutokset voivat johtaa satoihin, joiden fenolinen kypsyys vaihtelee ja joissa ei tapahdu tekniseen kypsymiseen tavallisesti liittyvää Brix-asteluvun nousua. Näiden olosuhteiden vuoksi viininvalmistajat pystyvät tuottamaan viinejä, joiden alkoholipitoisuus on alhaisempi mutta joissa säilytetään silti niiden täyteläiset ja monivivahteiset aistinvaraiset ominaisuudet. Tämä tapahtuu erityisesti soveltamalla edistyneitä viininköynnösten hoitomenetelmiä ja viininvalmistustekniikoita, kuten tarkkaa latvuston hallintaa, viininvalmistamoon saapuvien rypäleiden automaattista visuaalista valintaa ja sopivien kotoperäisten hiivojen valintaa.

Kemiallisesta näkökulmasta katsottuna viime aikoina havaitut korkeat etanolipitoisuudet mahdollistavat myös useampien poolisten ja poolittomien yhdisteiden liukenemisen. Nämä yhdisteet voivat peittää tai muuttaa merkittävän osan viinin aistinvaraisista ominaisuuksista muodostavien terpeenien, estereiden ja muiden aromaattisten yhdisteiden vivahteita. Tämä voisi heikentää tietyille kasvualueille ominaisten aromaattisten vivahteiden erityisyyttä. Tästä syystä alkoholipitoisuudeltaan alhaisempien viinien valmistuksen salliminen antaa tuottajille luonnollisen välineen, jonka avulla voidaan säilyttää alkuperänimityksellä ”Costers del Segre” suojattujen perinteisten viinien erityispiirteet.

Lopuksi on syytä mainita markkinoiden yleinen suuntaus kohti alkoholipitoisuudeltaan alhaisempia viinejä. Tämä kehitys perustuu sekä kansanterveysnäkökohtiin että kuluttajien mieltymyksiin ja sopii yhteen edellä mainittujen ilmastonmuutoksen aiheuttamien tarpeiden kanssa.

Viinin alkoholipitoisuuden alarajan alentaminen ei siis ole pelkkää mukautumista muuttuviin ilmasto-olosuhteisiin vaan strateginen muutos, jonka avulla voidaan ilmentää paremmin alkuperänimityksellä ”Costers del Segre” suojattujen perinteisten viinien kasvualuetta, torjua nykyään yleistä viinien alkoholipitoisuuden nousua ja mukautua markkinoiden vaatimuksiin ja suuntauksiin.

Ilmaisun ”kokonaisalkoholipitoisuus vähintään 17,5 tilavuusprosenttia” sisällyttäminen väkevien viinien fysikaalis-kemiallisia ominaisuuksia koskeviin vaatimuksiin ei ole niinkään uusi vaatimus tai muutos vaan pikemminkin selkeyttävä muutos. Tämä vaatimus ei ole alkuperänimityksen piiriin kuulumista rajoittava edellytys, vaan se vastaa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 säännöksiä (liitteessä VII olevan II osan 3 kohta), joissa tämä vaatimus vahvistetaan väkeväksi viiniksi luokittelun perusedellytykseksi.

Lisäämällä tämä kohta tuote-eritelmään on lähinnä tarkoitus auttaa lukijaa ymmärtämään, mihin tuotelajiin viitataan, ja välttää siten mahdolliset väärinymmärrykset tai virheelliset tulkinnat sekä varmistaa, että kuvattava tuote ymmärretään paremmin.

Yhteenvetona voidaan todeta, että tämän vaatimuksen lisäämisen avulla voidaan antaa tarkempi yleiskuva tuotteesta ja varmistaa, että kuluttajien odotukset ja oikeudelliset säännökset vastaavat asianmukaisesti toisiaan. Se ei aiheuta mitään muutoksia tuotteen fysikaalis-kemiallisiin, aistinvaraisiin tai teknisiin ominaisuuksiin.

3. RIKKIDIOKSIDIPITOISUUDEN ENIMMÄISRAJOJEN MUUTOKSET

Kuvaus:

Kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäisrajojen muutokset, kun sokeripitoisuus on alle 5 g/l:

Valko- ja roseeviinin (luokat 1 ja 8) osalta enimmäisrajaa on laskettu 200 milligrammasta 150 milligrammaan litrassa.

Punaviinin (luokat 1 ja 8) osalta enimmäisrajaa on laskettu 150 milligrammasta 100 milligrammaan litrassa.

Väkevän viinin osalta enimmäisrajaa on laskettu 150 milligrammasta 120 milligrammaan litrassa.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäisrajojen muutokset, kun sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l:

Valko- ja roseeviinin (luokat 1 ja 8) osalta enimmäisrajaa on laskettu 250 milligrammasta 220 milligrammaan litrassa.

Punaviinin (luokat 1 ja 8) osalta enimmäisrajaa on laskettu 200 milligrammasta 170 milligrammaan litrassa.

Väkevän viinin osalta enimmäisrajaa on laskettu 200 milligrammasta 170 milligrammaan litrassa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Perustelu:

Viininvalmistuksessa sallittujen rikkidioksidin enimmäispitoisuuksien alentaminen heijastaa viinialalla vallitsevaa yksimielisyyttä tarpeesta tehdä viininvalmistuksesta terveempää ja kestävämpää.

Rikkidioksidi on viininvalmistuksessa yleisesti käytetty lisäaine, jolla on hapettumista, hapettumiseen liittyvää entsyymien toimintaa ja mikrobeja torjuvia ominaisuuksia. Vaikka rikkidioksidia käytetään laajasti, sillä on kielteisiä vaikutuksia: se voi aiheuttaa herkillä kuluttajilla haitallisia reaktioita (kuten ihotulehduksia, ihottumaa ja vatsakipua), ja viininvalmistuksessa se saa liian suurina annoksina käytettynä aikaan epämiellyttävän rikinhajun. Koska rikkidioksidia esiintyy useissa elintarvikkeissa ja se on yhdiste, jolla on kumulatiivisia vaikutuksia nautittuna, sen käyttöä on rajoitettu. Tuotteen sisältämästä rikkidioksidista on myös pakollista ilmoittaa merkinnöissä maininnalla ”sisältää sulfiitteja”.

Uudet rikkidioksidipitoisuuden enimmäisrajat on yhdenmukaistettu luonnonmukaisen tuotannon valvonta- ja sertifiointielinten ja EU:n julkaisemien enimmäisrajojen kanssa (komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2021/1165), ja ne auttavat minimoimaan tuotteeseen liittyvät riskit. Sisällyttämällä tuote-eritelmään tiettyjä viininvalmistusmenetelmiä, kuten suojakaasujen käyttö tai hapen huolellinen käsittely viininvalmistuksen aikana, kompensoidaan tehokkaasti rikkidioksidin vähentämistä vaarantamatta tuotettujen viinien laatua ja säilyvyyttä.

Lisätyn rikkidioksidin määrän vähentäminen ei vaikuta tuotteen aistinvaraisiin ominaisuuksiin eikä sen omaleimaisuuteen – päinvastoin, viinit, joiden valmistuksessa käytetään vähemmän rikkidioksidia, ovat aromaattisesti monivivahteisia ja aitoja ja ne ilmentävät paremmin sen maaperän mikroilmastoa ja ominaisuuksia, jossa rypäleet on kasvatettu.

Tieteellinen tarkkuus edellyttää mukautuvuutta ja käytäntöjen jatkuvaa tarkistamista, ja tässä suhteessa ehdotettu tarkistus on johdonmukainen ja perusteltu edistysaskel. Sen lisäksi, että tämä uusi lähestymistapa suosii ”puhtaamman” ja aidomman viinin tuotantoa vaikuttamatta sen identiteettiin millään tavalla, sillä luodaan uusi viininvalmistuksen ajattelutapa, joka vahvistaa alkuperänimityksen ”Costers del Segre” ekologista ja sosiaalista vastuullisuutta.

4. HAIHTUVIEN HAPPOJEN ENIMMÄISPITOISUUKSIEN MUUTOKSET

Kuvaus:

Haihtuvien happojen enimmäispitoisuuksien muutokset:

Valko- ja roseeviinien (luokka 1) haihtuvien happojen enimmäispitoisuutta on nostettu 0,6 grammasta (0,9 grammasta kypsytettyjen viinien osalta) 1,08 grammaan litrassa (18 milliekvivalenttia/litra).

Punaviinien (luokka 1) haihtuvien happojen enimmäispitoisuutta on nostettu 0,8 grammasta (1,2 grammasta kypsytettyjen viinien osalta) 1,2 grammaan litrassa (20 milliekvivalenttia/litra).

Väkevien viinien haihtuvien happojen enimmäispitoisuutta on nostettu 0,8 grammasta 1,08 grammaan litrassa (18 milliekvivalenttia/litra) valko- ja roseeviinien osalta ja 1,2 grammaan litrassa (20 milliekvivalenttia/litra) punaviinien osalta.

Helmeilevien viinien haihtuvien happojen enimmäispitoisuutta on nostettu 0,6 grammasta 1,08 grammaan litrassa (18 milliekvivalenttia/litra) valko- ja roseeviinien osalta ja 1,2 grammaan litrassa (20 milliekvivalenttia/litra) punaviinien osalta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Perustelu:

Alkuperänimityksellä ”Costers del Segre” suojattujen viinien haihtuvien happojen enimmäispitoisuuksia on muutettu vastaamaan innovatiivisempaa ja monisyisempää käsitystä nykyaikaisesta viininvalmistuksesta. Haihtuvia happoja, jotka liittyvät yleisesti etikkahapon ja sen etyyliesterin (etyyliasetaatin) esiintymiseen, on perinteisesti pidetty merkkinä viinin virheistä. Viimeaikaiset tutkimukset ovat kuitenkin osoittaneet, että kohtalaiset haihtuvien happojen tasot voivat vaikuttaa myönteisesti viinin aromien ja maun vivahteikkuuteen.

Kemiallisesta näkökulmasta tarkasteltuna haihtuvien happojen pitoisuus ei ole erillinen muuttuja, vaan se on vuorovaikutuksessa viinin muiden ainesosien, kuten polyfenolien ja estereiden, kanssa, ja ne yhdessä säätelevät aistinvaraisia ominaisuuksia. Sen vuoksi aiemmin asetetut tiukemmat rajat ovat saattaneet rajoittaa tarpeettomasti kasvualueen ilmentymistä ja lajikkeiden omaleimaisia piirteitä.

Lisäksi nykyiset viininvalmistustekniikat mahdollistavat käymisen ja kypsymisen tarkemman valvonnan, mikä vähentää riskiä siitä, että haihtuvia happoja syntyisi ongelmallisessa määrin. Kontrolloidun käymisen tekniikat ja käymisen jälkeisen vaiheen hallinta, kuten mikroilmastus ja valikoitujen hiivojen käyttö, mahdollistavat sen, että enologit voivat säädellä haihtuvien happojen tasoja tietyllä vaihteluvälillä, joka tekee viineistä vivahteikkaita vaarantamatta tuotteen laatua.

On tärkeää korostaa, että tällä sääntelyn tarkistuksella ei kannusteta lisäämään haihtuvien happojen pitoisuutta umpimähkäisesti, vaan sillä pyritään tarjoamaan nykyistä tieteellistä tietoa vastaava joustavampi vaihteluväli. Päivitys antaa suuremman vapauden kokeilla viinityylejä, jotka ilmentävät paremmin alkuperänimityksen ”Costers del Segre” kasvualueiden runsautta ja monimuotoisuutta.

Tämä siirtymä on merkittävä askel kohti mukautumiskykyisempää ja vastuullisempaa viininvalmistusta, joka vastaa asiantuntevina ja vaativina tunnettujen viinimarkkinoiden vaatimuksia.

5. KOKONAISHAPPOPITOISUUDEN VÄHIMMÄISRAJOJEN MUUTOKSET

Kuvaus:

Valko-, rosee- ja punaviinien kokonaishappopitoisuuden vähimmäisrajoja (luokka 1) on laskettu 4,5 grammasta 3,5 grammaan litrassa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Perustelu:

Sallitun alkoholipitoisuuden vaihteluvälin kasvattamisen tavoin alkuperänimityksellä ”Costers del Segre” suojattujen viinien kokonaishappopitoisuuden alarajoja on päivitetty ilmaston lisääntyvän vaihtelevuuden ja keskilämpötilan nousun sekä maailmanlaajuisten viinimarkkinoiden epävakauden vuoksi. Muutoksen tavoitteena on antaa tuottajille tarvittavat luonnolliset välineet viiniensä laadun ja tyylin ylläpitämiseen.

Lämpötilojen nousu ja sademäärien vaihtelu vaikuttavat rypäleiden kypsymiseen ja näin ollen myös niiden happoprofiiliin. Nykyisissä ilmasto-olosuhteissa rypäleet saavuttavat usein fenolien kypsyyden samaan aikaan kun tekninen kypsyysaste on korkea, ja tämän seurauksena kokonaishappopitoisuudet ovat alhaisempia kuin aiempina vuosikymmeninä.

Kokonaishappopitoisuuden korkea vähimmäisraja johtaa sellaisten rypäleiden hylkäämiseen, jotka muuten olisivat olleet ihanteellisia korkealaatuisten viinien valmistukseen. Toisaalta tällainen jäykkä sääntely voi johtaa myös siihen, että viininvalmistajat korjaavat rypäleet, kun ne eivät ole riittävän kypsiä muilta kuin teknisiltä ominaisuuksiltaan. Tämä rajoittaa viininvalmistajien kykyä tuottaa kasvualuettaan ilmentäviä viinejä.

Näin ollen kokonaishappopitoisuuden tiukkojen rajojen säilyttäminen voisi johtaa vanhentuneeseen viininvalmistusmalliin, sillä niillä ei enää varmistettaisi suojattujen viinien historiallisten aistinvaraisten ominaisuuksien säilymistä. Tämä rajoittaisi alkuperänimityksellä ”Costers del Segre” suojattujen viinien kilpailukykyä maailmanmarkkinoilla, jotka edellyttävät monimuotoisuutta ja mukautuvuutta.

6. MUIHIN ANALYYTTISIIN RAJA-ARVOIHIN TEHTÄVÄ MUUTOS

Kuvaus:

Sallittuja absorbanssin vaihteluvälejä on laajennettu viinien (luokka 1) ja väkevien viinien (luokka 3) osalta ja väri-intensiteetin vaihteluvälejä viinien (luokka 1) osalta. Kirkkautta koskevat vaatimukset on poistettu, ja sameutta koskevat raja-arvot on poistettu viinien (luokka 1) ja väkevien viinien (luokka 3) osalta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Perustelu:

Viininvalmistusteollisuudessa lajikkeiden monimuotoisuus on perintö, joka lisää tuotteen rikkautta ja monivivahteisuutta ja laajentaa tuotettujen viinien valikoimaa. Alkuperänimitys ”Costers del Segre” on tässä suhteessa erityisen merkittävä, koska sen piiriin kuuluu monia eri rypälelajikkeita. Tämä monimuotoisuus voi kuitenkin muodostaa haasteen aistinvaraisten parametrien standardoinnin kannalta. Näkyvän spektrin absorbanssille asetetut aiemmat raja-arvot olivat joidenkin lajikkeiden osalta liian rajoittavia, mikä saattoi vaarantaa alkuperänimitykselle ominaisen kattavan lajikevalikoiman.

Tämän vuoksi väriä koskevia raja-arvoja on nostettu. Tämä päätös perustuu perusteellisiin aistinvaraisiin analyyseihin ja spektrofotometrisiin tutkimuksiin, ja sen tarkoituksena on varmistaa, että eri lajikkeet pystyvät ilmaisemaan tyypillisen värinsä poikkeamatta alkuperänimityksellä ”Costers del Segre” suojattujen viinien perinteisistä aistinvaraisista ominaisuuksista.

Monien vähimmäisrajojen yleinen poistaminen on vähäinen muutos, joka ei vaikuta ihmissilmän näkemään väriin. Punaviineiltä edellytetyn väri-intensiteetin vähimmäistason alentaminen mahdollistaa vaaleiden lajikkeiden (kuten Pinot Noir -lajikkeen) käyttämisen. Tällaiset lajikkeet jätettiin vanhojen kriteerien määrittämiseksi suoritettujen alkuperäisten tutkimusten ulkopuolelle.

On tärkeää korostaa, että nämä muutokset eivät muuta suojatun tuotteen tyyliä eivätkä vaaranna viinin laatua tai ominaispiirteitä, vaan mahdollistavat lajikkeiden monimuotoisuuden paremman ilmentymisen ja antavat alkuperänimityksen kasvualueesta tarkemman ja kattavamman kuvan.

Tällä tarkistuksella mahdollistetaan laajempi ja monipuolisempi tulkinta siitä, mitä Costers del Segre -viinillä tarkoitetaan, mutta samalla siinä kunnioitetaan viininvalmistuksen huippuosaamisen ja johdonmukaisuuden rajoja.

Kirkkauden osalta voidaan todeta, että vaikka sitä on perinteisesti pidetty merkkinä viinien laadusta, se ei ole enää yleisesti toivottava tekijä eikä sitä pidetä tuotteen enologista arvoa kuvaavana indikaattorina.

Sen poistamista tukevat useat perusteet.

Ensinnäkin kirkkaus on hyvin subjektiivinen muuttuja, ja siihen voivat vaikuttaa monet tekijät, jotka eivät liity suoraan viinin luontaisiin ominaisuuksiin, kuten pakkaustyyppi tai valaistusolosuhteet.

Toiseksi kirkkauteen keskittyminen vie huomion pois merkittävämmistä tekijöistä, jotka liittyvät kasvualueeseen, alkuperään ja viinin omaleimaisuuteen. Kirkkaiden ja kuulaidenkin viinien kohdalla alhaisen sameuden saavuttaminen on pikemminkin tekninen kysymys kuin kasvualueeseen tai tuotantotyyliin liittyvä tunnusomainen ominaisuus.

On myös tärkeää huomata, että nykyiset viininkulutussuuntaukset osoittavat, että luonnonmukaisemmat ja vähemmän toimenpiteitä sisältävät valmistustekniikat hyväksytään ja niitä arvostetaan yhä enemmän. Näillä tekniikoilla, kuten suodatusprosessien välttämisellä tai minimoimisella, saatetaan tuottaa viinejä, joissa on jonkin verran sameutta tai sakkaa. Kuluttajat eivät pidä tätä ominaisuutta virheenä vaan usein päinvastoin merkkinä vähemmän jalostetusta tuotteesta, jonka aistinvaraiset ominaisuudet ilmentävät paremmin viinin kasvualuetta.

Kirkkautta koskevien vaatimusten poistaminen tuote-eritelmästä on viininvalmistuksen nykysuuntausten mukaista, ja lisäksi enologit voivat sen ansiosta keskittyä laadukkaiden ja alkuperänimityksen ”Costers del Segre” luonnetta aidosti ilmentävien viinien valmistukseen liittyviin merkittävämpiin näkökohtiin.

7. AISTINVARAISTEN OMINAISUUKSIEN KUVAUKSIIN TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus:

Valko-, rosee- ja punaviinien (luokka 1) sekä väkevien viinien (luokka 3) väriä koskeva sanallinen kuvaus on poistettu.

Helmeilevien viinien ulkonäön kuvauksesta on poistettu ilmaus ”hiilidioksidi näkyy kuplina, mutta vaahtoa ei ole” ja maun kuvauksesta ilmaus ”hiilidioksidi tuntuu suussa”.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Perustelu:

Viinien värin arviointi on hyötynyt merkittävästi spektrofotometrian ja kvantitatiivisten analyysimenetelmien teknisestä kehityksestä. Vaikka värin sanallisilla kuvauksilla saattaa olla kirjallista tai kaupallista arvoa, niistä puuttuu nykyaikaisen viininvalmistuksen edellyttämä tarkkuus ja toistettavuus.

Näkyvän spektrin absorbanssin mittausten avulla värit voidaan kvantifioida tarkemmin ja objektiivisemmin, ja tämä mahdollistaa standardoinnin, joka on erittäin tärkeää tieteellisessä ja kaupallisessa toimintaympäristössä, jossa vallitsee kova kilpailu.

Värin sanallinen kuvaus päätettiin poistaa alkuperänimityksen ”Costers del Segre” tuote-eritelmästä. Päätös perustuu tarpeeseen noudattaa kehittyneitä teknisiä protokollia ja poistaa epäselvyyksiä, jotka voivat johtaa subjektiivisiin tulkintoihin, jotta voidaan säilyttää viinin aistinvaraisten ominaisuuksien profiilin eheys ja yhtenäisyys. Sekä sanallisen kuvauksen että spektrofotometristen mittausten esittäminen oli tarpeetonta ja saattoi aiheuttaa turhia epäselvyyksiä väriä koskevan vaatimuksen tulkinnassa.

Noudattamalla puhtaasti kvantitatiivista lähestymistapaa varmistetaan, että viinit täyttävät objektiiviset ja todennettavissa olevat kriteerit, mikä vahvistaa alkuperänimityksen uskottavuutta ja mainetta.

Helmeilevissä viineissä näkyvien kuplien osalta alkuperänimityksen ”Costers del Segre” tuote-eritelmään sisältyi erityisiä vaatimuksia, jotka koskevat hiilidioksidin esiintymistä helmeilevissä viineissä ja sen aistinvaraista havaitsemista. Nämä vaatimukset, joiden tarkoituksena oli varmistaa tuotteen tietynasteinen yhdenmukaisuus, ovat osoittautuneet tarpeettomiksi ja varsin hyödyttömiksi, ja tästä syystä ne on poistettu.

Tärkein syy on se, että nykyiset analyyttiset vaatimukset, kuten 1–2,5 baarin ylipaine 20 °C:n lämpötilassa, tarjoavat tarkemman tavan luokitella nämä viinit ja taata niiden ominaisuudet. Tässä nimenomaisessa tapauksessa aistinvarainen analyysi tuottaa vähemmän luotettavia tuloksia ja analyyttinen lähestymistapa on siksi luotettavampi.

Lyhyesti sanottuna helmeilevissä viineissä esiintyvää hiilidioksidia koskevien aistinvaraisten vaatimusten poistaminen ei muuta näiden viinien profiilia niiden poreilevuuden osalta, koska tämän viiniluokan tyyli taataan luotettavasti ja vankasti jo nykyisten tiukkojen analyyttisten kriteerien, kuten baareina mitatun ylipaineen, avulla. Tämä tuote-eritelmän muutos yksinkertaistaa arviointiprosessia ja poistaa tarpeen tehdä ylimääräinen aistinvarainen tarkastus, joka on informatiivisuudestaan huolimatta vähemmän tarkka kuin fysikaalis-kemiallinen tarkastus. Näin varmistetaan helmeilevien viinien laatu ja ominaisuudet sekä parannetaan niiden tuotannon ja analysoinnin joustavuutta ja reagointikykyä.

8. VIININVILJELYKÄYTÄNTÖJÄ KOSKEVAT MUUTOKSET

Kuvaus:

Sanamuotoa on parannettu, ja keinokastelua koskeva lupa on poistettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3.1 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa.

Perustelu:

Kun otetaan huomioon nykyiset ilmasto-olosuhteet, kuten kolmena vuonna peräkkäin saadut vähäiset sateet sekä ennusteet, joiden mukaan sadeveden puutteellisesta saatavuudesta tulee lähivuosina normaalitila, katsomme, että on asianmukaista antaa kullekin viininviljelijälle lupa huolehtia vesihuollosta oman harkintansa mukaan vesistressin välttämiseksi, edellyttäen, että viininhoidosta 27. kesäkuuta 2002 annetun lain nro 15/2002 täytäntöönpanosta 28. joulukuuta 2004 annetun asetuksen nro 474/2004 yleisiä määräyksiä noudatetaan.

9. RAJATTUA ALUETTA KOSKEVAT MUUTOKSET

Kuvaus:

Tuote-eritelmän sanamuotoa on parannettu etenkin korvaamalla aiemmin käytetty merkintä ”osa-alue” merkinnällä ”pienempi maantieteellinen yksikkö” ja sisällyttämällä eritelmään aiemmin 8.2 kohtaan ”Tuotanto- ja jalostusalue” sisältynyt kappale. Lisäksi rajattua maantieteellistä aluetta on laajennettu siten, että siihen kuuluu nyt myös kokonaisia kuntia, joista se aiemmin kattoi vain tiettyjä lohkoja.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

Perustelu:

Jotta helpotetaan tiettyjen viinitarha-alueiden sisällyttämistä tuotantoalueeseen sellaisista kunnista, joissa on jo tuotantoalueeseen kuuluvia lohkoja, kun alkuperänimityksen piiriin kuulumisen edellytysten täyttyminen on varmennettu koko kunnassa, alkuperänimityksestä vastaavat viranomaiset voivat arvioida tuotantoalueeseen liittämistä hakevan omistajan hakemuksen sisäisesti muuttamatta eritelmää jokaisen lisäyksen vuoksi, mikäli koko kunta on yksilöity teknisessä asiakirjassa. Näin menetellään jo muiden Katalonian alkuperänimitysten tuote-eritelmien osalta.

Tämä uusi menettely ei millään tavoin vähennä itse alueeseen liittyviä oikeudellisia tarkastuksia (esimerkiksi istutuslupaa ja hyväksyttyä lajiketta koskevia ja muita mahdollisesti tarpeellisia tarkastuksia), jotka suoritetaan ennen kuin alue merkitään alkuperänimitystä ”Costers del Segre” koskevassa säädöksessä esitettyyn lohkorekisteriin.

Se aiheuttaa myös tuote-eritelmän muutoksen, joka liittyy alkuperänimityksen ”Costers del Segre” piiriin sisällyttämistä koskevan menettelyn nopeuteen ja tehokkuuteen, jotta kaikki yleiset ja erityiset oikeudelliset vaatimukset täyttävät viininviljelijät voivat käyttää oikeuttaan kuulua kyseisen alkuperänimityksen piiriin.

8.2 kohta siirrettiin, koska katsottiin, että tähän näkökohtaan oli tarkoituksenmukaisempaa viitata suojatun alkuperänimityksen maantieteellisen alueen määrittelyn yhteydessä.

10. LAJIKKEITA KOSKEVAT MUUTOKSET

Kuvaus:

Näitä muutoksia ovat sellaisten uusien lajikkeiden lisääminen, joiden on todettu olevan lupaavia ja edustavan alueen ainutlaatuista luonnetta, aiemmin ”suositeltaviksi” ja ”hyväksytyiksi” luokiteltujen lajikkeiden uudelleenarviointi sekä lajikkeiden nimien muutokset.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa.

Perustelu:

Jotkin SAN-nimityksen ”Costers del Segre” piiriin kuuluvat viininvalmistamot kokeilevat parhaillaan lajikkeita, jotka sisältyvät kuninkaallisen asetuksen (RD 32/2023, annettu 24. tammikuuta 2023) Katalonian autonomisen alueen viininviljelypotentiaalia sääntelevään pykälään.

Lisätyt neljä uutta rypälelajiketta ovat Picapoll Blanco, Malvasía de Sitges, Pirene ja Marselan. Niiden lisääminen heijastaa jatkuvaa pyrkimystä huippuluokkaiseen ja monimuotoiseen viininvalmistukseen. Nämä lajikkeet, jotka on valittu niiden viininvalmistuspotentiaalin perusteella sekä sen mukaan, miten hyvin ne voivat mukautua alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteisin, lisäävät vaihtoehtoja, joita voidaan käyttää korkealaatuisten viinien tuottamiseen. Lajikkeiden lisäämisellä edistetään alkuperänimityksen kehitystä ja innovointia sekä näiden suojattujen viinien omaleimaisuutta ja identiteettiä.

Näiden lajikkeiden lisäämistä koskeva päätös perustuu siihen, että useat tämän SAN-nimityksen piiriin kuuluvat viinivalmistamot ovat pyytäneet sitä tai ilmaisseet kiinnostuksensa siihen. Viininvalmistamot katsovat lajikkeiden olevan sopivia, koska tutkimuksissa saadut tulokset ovat olleet kaikkien niiden osalta erinomaisia maaperä- ja ilmasto-olot huomioon ottaen. Tutkimuksista kävi ilmi seuraavaa:

Malvasía de Sitges: Kataloniasta peräisin oleva valkoinen lajike, jonka rypäleet ovat makeita ja mietoja. Lajike tuottaa raikkaita ja aromaattisia viinejä ja soveltuu myös makeiden ja kypsytettyjen viinien valmistukseen. Pitkänomaiset ja pyramidinmuotoiset tertut ovat keskikokoisia tai suuria ja rypäleet pieniä tai keskikokoisia. Kestää hyvin kylmää. Lajike tuottaa erittäin hyviä viinejä, joissa on sille ominaisia aromeja ja piirteitä. Tämän lajikkeen käyttö parantaisi SAN-nimityksen ”Costers del Segre” viinien ominaispiirteitä säilyttäen samalla alueelle luonteenomaiset ominaisuudet ja maut.

Marselan: Muu kuin paikallinen punainen lajike. Kyseessä on suhteellisen harvinainen kansainvälinen lajike, jonka tuotannossa on saavutettu laadullisesti erittäin mielenkiintoisia tuloksia. Pitkänomaiset tertut ovat pieniä tai keskikokoisia ja muodoltaan lieriömäisiä tai kartiomaisia. Rypäleet ovat pieniä, pyöreitä ja väriltään tummanvioletteja. Kestävä ja sitkeä, elinvoimaisuudeltaan keskitasoinen lajike. Lajikkeesta saadaan monivivahteisia, tasapainoisia ja täyteläisiä viinejä, joiden väri ja aromi ovat voimakkaat. Runsaasti pehmeitä ja harmonisia tanniineja. Kaakaon, punaherukoiden, vadelmien, kypsien hedelmien ja mausteiden vivahteita. Tutkimusten mukaan lajikkeella on hyvä laatuviinin tuottamispotentiaali alueelle luonteenomaisista piirteistä ja mauista tinkimättä.

Picapoll blanco: Muu kuin paikallinen valkoinen lajike. Elinvoimaisuudeltaan keskitasoinen lajike, jonka silmut puhkeavat myöhään. Hyvä satoisuus, kestää sienitauteja mutta on altis punkeille. Rypäleet kypsyvät pitkään. Pyramidinmuotoiset tertut ovat keskikokoisia tai pieniä ja irtonaisia. Rypäleet ovat soikeita, kooltaan keskikokoisia tai pieniä ja väriltään vihertävänkeltaisia. Lajike tuottaa viinejä, joiden alkoholipitoisuus on kohtalainen ja happopitoisuus korkea. Viinit ovat kevyitä, niissä on hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita, suutuntuma on runsas ja väri kirkkaan meripihkanvärinen. Niissä on havaittavissa alueen viineille ominainen luonne.

Pirene: Kataloniasta peräisin oleva punainen lajike, joka kestää hyvin kuivuutta ja joka tutkimusten mukaan sopeutuu hyvin ilmastonmuutokseen. Pitkä kasvukierto: silmut puhkeavat huhtikuun puolivälissä ja sato korjataan lokakuun puolivälissä; kypsyminen on hyvin tasaista. Rypäleiden koko ja muoto vaihtelevat hedelmänmuodostuksen mukaan. Rypäleiden tanniini- ja happopitoisuus on suuri ja väri voimakas. Pirene-lajikkeesta valmistetuissa viineissä säilyvät alueelle luonteenomaiset ominaisuudet ja maut laadun muuttumatta.

Suojattuun alkuperänimitykseen ”Costers del Segre” kuuluvien rypälelajikeluokkien uudelleenarviointi ja mukauttaminen, erityisesti lajikkeiden muuttaminen ”suositeltavista” ”hyväksytyiksi”, oli päätös, jolla pyrittiin korostamaan voimakkaammin alueen viinien aitoutta ja ainutlaatuisuutta. Tällä muutoksella pyritään asettamaan ”suositeltavien” lajikkeiden luokan keskipisteeseen lajikkeet, joita pidetään alueelle tunnusomaisina ja jotka soveltuvat erityisen hyvin alueen erityispiirteiden ilmaisemiseen. Tiettyjen lajikkeiden sisällyttäminen ”hyväksyttyjen” lajikkeiden luokkaan ei kuitenkaan tarkoita, että näillä lajikkeilla ei olisi arvoa tai että ne eivät ansaitsisi kuulua suojatun alkuperänimityksen piiriin. Tavoitteena on pikemminkin asettaa etusijalle lajikkeet, joiden katsotaan edustavan paremmin Costers del Segren alueen viininviljelyn identiteettiä, ja erottaa ne ”kansainvälisistä lajikkeista”.

Tässä muutoksessa otetaan huomioon myös viinimaailman monimuotoisuus ja dynamiikka, ja sen ansiosta tuottajat voivat kokeilla uusia lajikkeita ja tyylejä ilman kohtuuttomia rajoituksia. Viime kädessä näiden luokkien muuttamisella pyritään edistämään huippuosaamista ja innovointia alkuperänimityksellä suojattujen laatuviinien tuotannossa sekä samalla kunnioittamaan alueen viinien ainutlaatuiseen luonteen luovien perinteisten lajikkeiden keskeistä olemusta ja säilyttämään se.

Nimikkeistön muuttaminen siten, että Mazuela/Samsó-rypälelajikkeen nimi muutetaan suojatun alkuperänimityksen ”Costers del Segre” tuote-eritelmässä nimeksi ”Carinyena”, vastaa tarpeeseen yhdenmukaistaa ja selventää kyseisen lajikkeen nimeä. Uusi nimi vastaa tarkasti rypäleen katalaaninkielistä nimeä. Katalaani on alueen virallinen kieli, jota käytetään yleisesti viinialan asiakirjoissa.

Carinyena-lajike on yksi Costers del Segren alueen tunnusomaisimmista ja perinteisimmistä paikallisista lajikkeista. Sen historiallisen merkityksen ja alueella tuotettujen viinien aistinvaraisiin ominaisuuksiin antaman ratkaisevan panoksen vuoksi sille on annettava sen identiteettiä tarkasti kuvastava nimitys. Nimen ”Mazuela/Samsó” muuttaminen nimeksi ”Carinyena” parantaa lajikkeiden nimeämisen johdonmukaisuutta ja estää mahdolliset sekaannukset viininviljelijöiden, enologien ja kuluttajien yksilöidessä ja tunnistaessa rypäleitä.

Carinyena-lajike sisältyy viininviljelyn tuotantopotentiaalin sääntelystä 29. lokakuuta 2018 annetun kuninkaallisen asetuksen nro 1338/2018 liitteessä XXI olevaan viiniköynnöslajikkeiden luokitteluun punaisena lajikkeena, joka on sallittu Katalonian autonomisen alueen maakunnissa Barcelona, Girona, Lleida ja Tarragona: ”Mazuela”, ”Cariñena”, ”Samsó T” (kohta 9).

Nimikkeistön muuttaminen siten, että Mazuela/Samsó-rypälelajikkeen nimi muutetaan nimeksi ”Carinyena”, on tarpeellinen ja looginen muutos, jolla tuodaan tarkemmin esiin lajikkeen identiteetti, sen historiallinen merkitys ja sen merkittävä rooli korkealaatuisten viinien tuotannossa Costers del Segren alueella.

11. SANAMUODON PARANTAMINEN TUOTTEEN JA MAANTIETEELLISEN ALUEEN YHTEYTTÄ KOSKEVASSA KOHDASSA

Kuvaus:

Sanamuotoa on muutettu useissa tuotteen ja maantieteellisen alueen yhteyttä koskevan kohdan alakohdissa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

Itse yhteyttä ei ole muutettu, vain ainoastaan sanamuotoa on parannettu. Tämä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Yhteyttä kuvaavaa sanamuotoa päätettiin parantaa tuote-eritelmän muihin kohtiin tehtyjen muutosten mukaisesti.

12. ERI LISÄEDELLYTYKSIÄ KOSKEVAT MUUTOKSET

Kuvaus:

Tuote-eritelmän 8.1 kohdasta ”SAN-nimityksen suojan laajuus” on poistettu seuraava kappale: ”Viinit, jotka on valmistettu yksinomaan tässä tuote-eritelmässä sallittujen viiniköynnöslajikkeiden (*Vitis vinifera*) rypäleistä, jotka ovat peräisin asiaankuuluvalla maantieteellisellä alueella viljellyistä viiniköynnöksistä. Viinien on oltava sekä analyyttisesti että aistinvaraisesti tässä asiakirjassa kuvattujen ominaisuuksien mukaisia.”

Kuten edellä on selitetty, tuote-eritelmän 8.2 kohta ”Tuotanto- ja jalostusalue” on siirretty 4 kohdan ”Maantieteellisen alueen rajaaminen” viimeiseen virkkeeseen.

Pakkaamista ja/tai vanhentamista ja pullotusta koskevassa tuote-eritelmän 8.3 kohdassa ilmoittamista koskevat säännöt on korvattu vaatimuksella ilmoittaa SAN-nimityksen hallintoelimelle, jos tuotteet on tarkoitus pakata tuotantoalueen ulkopuolella, jotta tätä prosessia voidaan valvoa ja tuotteen laatu voidaan taata.

Lisäksi on lisätty seuraava kappale: ”Rekisteröidyt pullottajat voivat tuottaa ja pullottaa viinejä, jotka eivät kuulu alkuperänimityksen piiriin, edellyttäen, että pullotusprosessien tarkastukset taataan ja viinit erotetaan selvästi merkittyihin erillisiin säiliöihin, joissa on merkintä niiden nimellistilavuudesta ja alkuperästä.”

Tuote-eritelmän 8.7 kohtaa ”Rekisterit” on muutettu siten, että myös rajatun alueen ulkopuolella sijaitsevat viininvalmistamot on rekisteröitävä pullottajien ja pakkaajien rekisteriin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Perustelu:

Tuote-eritelmän 8.1 kohdassa oleva kappale on poistettu, koska sisällössä ei viitattu suojan laajuuteen pelkästään alkuperänimityksen ”Costers del Segre” osalta.

Tuote-eritelmän 8.2 kohta on siirretty, koska katsottiin, että tämä näkökohta oli tarkoituksenmukaisempaa mainita suojatun alkuperänimityksen maantieteellisen alueen määrittelyn yhteydessä.

Ilmoittamista koskevan 8.3 kohdan osalta syynä muutokseen oli se, että kohta koski aiemmin vain hallintoelimelle tehtävää ilmoitusta tuotantoalueen ulkopuolella suoritetusta pakkaamisesta. Tehokas viestintä on kuitenkin ilmoituksen edellytys, jotta sääntelyelin voi toteuttaa arviointeja ja valvontaa tätä toimintoa koskevan eritelmän mukaisesti. Lisätyn kappaleen tarkoituksena on ottaa käyttöön tunnistus- ja tarkastusmenettely sellaisia tapauksia varten, joissa rekisteröidyt pullottajat tuottavat ja pullottavat alkuperänimityksen piiriin kuulumattomia viinejä, ottaen asianmukaisesti huomioon EU:n lainsäädäntö ja erityisesti tavaroiden vapaaseen liikkuvuuteen ja palvelujen tarjoamisen vapauteen liittyvä lainsäädäntö. Lisäksi tämä vastaa 20. kesäkuuta 2005 annetulla määräyksellä ARP/297/2005 hyväksytyn alkuperänimityksestä ”Costers del Segre” annetun asetuksen 25 §:n 2 momenttia.

Tuote-eritelmän 8.7 kohtaan tehtävä muutos mahdollistaa rajatun alueen ulkopuolella tapahtuvan pakkaamisen tarkastukset.

13. MERKINTÖJÄ KOSKEVIEN SÄÄNTÖJEN MUUTTAMINEN

Kuvaus:

Tuote-eritelmän 2.5 kohta ”Valmistukseen ja/tai vanhentamiseen liittyvät ilmaisut ja/tai merkinnät” on siirretty 8 kohdan merkintämääräyksiä koskevaan osaan. Nämä tarkentavat määreet ovat vapaaehtoisia, ja niitä säännellään kattavasti kaikilla itsehallintoalueilla sovellettavista suojatuista alkuperänimityksistä ja maantieteellisistä merkinnöistä 12. toukokuuta 2015 annetulla lailla nro 6/2015, jossa vahvistetaan yksityiskohtaisesti sellaisten merkintöjen kuten ”Crianza”, ”Reserva”, ”Gran Reserva” ja ”Premium” käyttöä koskevat vaatimukset sekä kunkin merkinnän edellyttämät vanhentamisajat ja erityiset ominaisuudet.

Sanamuotoa on myös yksinkertaistettu seuraavasti:

”SAN-nimityksen ”Costers del Segre” piiriin kuuluvien viinien etiketeissä voidaan käyttää EU:ssa suojattuja perinteisiä merkintöjä/ilmaisuja niihin sovellettavassa erityislainsäädännössä säädetyissä tapauksissa ja sääntelyneuvoston laatimien erityisten merkintäsääntöjen mukaisesti. Valinnaisena merkintänä voidaan mainita myös pienempi maantieteellinen yksikkö.”

Tuote-eritelmän 8.6 kohta on poistettu, koska se rajoittui seuraaviin perinteisiin merkintöihin ja oli siksi tarpeeton: ”denominación de origen” – ”crianza” – ”reserva” – ”grande reserva”.

Merkinnässä ”Costers del Segre” käytettävien kirjainten korkeutta on myös muutettu. Korkeus oli ennen enintään 4 mm, mutta nyt sen on oltava 3–7 mm.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 ja 8 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Perustelu:

Muutoksella pyrittiin tekemään kohtien järjestyksestä johdonmukaisempi ja järjestelmällisempi.

Koska edellä mainitussa asetuksessa on jo säädetty kattavat säännöt, haluttiin välttää päällekkäistä lainsäädäntöä ja yksinkertaistaa suojatun alkuperänimityksen ”Costers del Segre” tuote-eritelmää. Näin vapaaehtoisiin ilmaisuihin viittaavista kohdista tehdään selkeämmät ja tiiviimmät tuottajien ja muiden viinialan sidosryhmien kannalta. Tämä ei millään tavoin muuta lakisääteisiä vaatimuksia, vaan näin pyritään välttämään lainsäädännön päällekkäisyyttä ja helpottamaan sääntöjen ymmärtämistä. Päätös on yhdenmukainen sääntelytaakkaa keventävän hallinnon yksinkertaistamisen kanssa, ja sillä tehostetaan suojattujen alkuperänimitysten hallinnointia ja varmistetaan alan standardien johdonmukaisuus ja yhdenmukaistaminen sovellettavan valtion lainsäädännön kanssa.

Koska kaikki viininvalmistamoihin liittyvät pakolliset tiedon esitetään yhdessä, on tarpeen sallia, että sanat ”Costers del Segre” merkitään suuremmilla kirjaimilla, jotta kaikki pakolliset ja valinnaiset ilmaisut voidaan sisällyttää merkintöihin sopivan kokoisilla kirjaimilla.

14. TARKASTUKSIA KOSKEVAT MUUTOKSET

Kuvaus:

Suositus käyttää Katalonian viininviljely- ja viini-instituuttia (Instituto Catalán de la Viña y el Vino) SAN-viinien analysointilaboratoriona on poistettu. Tuote-eritelmään on lisätty maininta siitä, että maistelukomitean nimittäminen edellyttää hallintoelimen etukäteen antamaa suostumusta. Lisäksi mainitaan, ettei toimivaltainen valvontaviranomainen ole enää vastuussa merkintöjen hyväksymisestä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Perustelu:

Näitä kolmea seikkaa selvennetään tarkastusten hallinnointia koskevassa kohdassa. Virallisista tarkastuksista vastaava toimivaltainen viranomainen on Katalonian viininviljely- ja viini-instituutti, kun taas sääntelyneuvoston tehtävänä on hyväksyä suojatuissa viineissä käytettävät merkinnät.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Costers del Segre

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *VIINI – Valko- ja roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinit:

Ulkonäkö: Viinien on oltava seuraavien vaihteluvälien ja arvojen mukaisia:

absorbanssi 420 nm:ssä enintään 1,4;

absorbanssi 520 nm:ssä enintään 0,4;

absorbanssi 620 nm:ssä enintään 0,1;

väri-intensiteetti enintään 1,9.

Aromi: hedelmien, vihannesten, kukkien tai mausteiden lajikearomeja ja mahdollisia tertiäärisiä aromeja, ei vikoja.

Maku: tasapainoinen maku ja suutuntuma, ei vikoja, pitkä yli viisi sekuntia kestävä jälkimaku.

Roseeviinit:

Ulkonäkö: Viinien on oltava seuraavien vaihteluvälien ja arvojen mukaisia:

absorbanssi 420 nm:ssä enintään 2,5;

absorbanssi 520 nm:ssä enintään 3;

väri-intensiteetti enintään 5,7.

Aromi: hedelmien, vihannesten, kukkien tai mausteiden lajikearomeja ja mahdollisia tertiäärisiä aromeja, ei vikoja.

Maku: tasapainoinen maku ja suutuntuma, ei vikoja, pitkä yli viisi sekuntia kestävä jälkimaku.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

* Rikkidioksidin enimmäispitoisuus on 220 mg/l, jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): 150

2. *VIINI – Punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Viinien on oltava seuraavien vaihteluvälien ja arvojen mukaisia:

absorbanssi 420 nm:ssä vähintään 0,1;

absorbanssi 520 nm:ssä vähintään 0,1;

väri-intensiteetti vähintään 1,5.

Aromi: ei vikoja, hedelmien, vihannesten, kukkien tai mausteiden lajikearomeja ja mahdollisia tertiäärisiä aromeja,

Maku: tasapainoinen maku ja suutuntuma, ei vikoja, pitkä yli viisi sekuntia kestävä jälkimaku.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

* Rikkidioksidin enimmäispitoisuus on 170 mg/l, jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): 100

3. *VÄKEVÄ VIINI*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Viinien on oltava seuraavien vaihteluvälien ja arvojen mukaisia:

absorbanssi 420 nm:ssä enintään 20;

absorbanssi 520 nm:ssä enintään 20;

absorbanssi 620 nm:ssä enintään 10;

väri-intensiteetti enintään 50.

Aromi: ei vikoja, hedelmien, vihannesten, kukkien tai mausteiden lajikearomeja ja mahdollisia tertiäärisiä aromeja,

Maku: tasapainoinen maku ja suutuntuma, ei vikoja.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

* Haihtuvien happojen pitoisuus enintään: valko- ja roseeviineissä 18 milliekvivalenttia litrassa (1,08 g/l etikkahappona ilmaistuna); punaviineissä 20 milliekvivalenttia litrassa (1,20 g/l etikkahappona ilmaistuna).

* Rikkidioksidin enimmäispitoisuus on 170 mg/l, jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 15

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,3

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): 120

4. *LAATUKUOHUVIINI*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Läpikuultava, kellertävä ja/tai vihertävä sävy, toisinaan oranssin tai syvän kullankeltaisia häivähdyksiä. Pitkään säilyvät kuplat ovat ketjumaisissa muodostelmissa. Viinien on oltava seuraavien vaihteluvälien ja arvojen mukaisia:

absorbanssi 420 nm:ssä vähintään 0,05 ja enintään 1,4;

absorbanssi 520 nm:ssä enintään 2;

absorbanssi 620 nm:ssä enintään 1;

väri-intensiteetti vähintään 0,05 ja enintään 2;

sameus alle 30 NTU.

Aromi: ei vikoja. Tuoreiden hedelmien ja/tai vihannesten ja/tai kukkien aromi, joskus tertiäärisiä aromeja, jotka johtuvat vanhentamisesta pullossa.

Maku: tasapainoinen maku ja suutuntuma, ei vikoja, pitkä yli viisi sekuntia kestävä jälkimaku.

*Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,8

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,3

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): 185

5. *HELMEILEVÄ VIINI*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Hiilidioksidi näkyy kuplina. Väri vastaa edeltävissä kohdissa kunkin viinityypin (valko-, puna- ja roseeviini) osalta kuvattua absorbanssin vaihteluväliä.

Aromi: hedelmien tai kukkien lajikearomeja, ei vikoja.

Maku: tasapainoinen maku ja suutuntuma, ei vikoja, pitkä yli viisi sekuntia kestävä jälkimaku.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

* Haihtuvien happojen pitoisuus enintään: valko- ja roseeviineissä 18 milliekvivalenttia litrassa (1,08 g/l etikkahappona ilmaistuna); punaviineissä 20 milliekvivalenttia litrassa (1,20 g/l etikkahappona ilmaistuna).

* Rikkidioksidipitoisuudet ovat samat kuin luokan 1 viineissä (valkoinen, rosee ja punainen).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 7

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten kasvatuksen on tapahduttava tavalla, jolla voidaan taata viinien paras mahdollinen laatu ja aromaattinen rikkaus. Tämä tapahtuu seuraavasti:

a) perinteinen goblet-kasvatustapa

b) tukilangoitus

Kastelu on sallittua ainoastaan rypäleiden laadun parantamiseksi lohkoilla, jotka on tasapainotettu vedensaannin osalta maaperän kosteusolosuhteiden ja viiniköynnöksen ympäristöolojen mukaan. Kasteluun on liityttävä rypäleiden alkoholi- ja happopitoisuuksien tarkastuksia.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Rypälemehun tai viinin uuttamiseen ja kuorista erottamiseen käytetään asianmukaista painetta siten, että jokaisesta 100 kilogrammasta rypäleitä saadaan enintään 75 litraa viiniä.

5.2 *Enimmäistuotos*

16 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

120 hl hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

SAN-nimityksen ”Costers del Segre” kattama alue koostuu seuraavista Segrejoen altaan varrella sijaitsevista kunnista, ja se on jaettu seitsemään pienempään maantieteelliseen yksikköön:

Pienempi maantieteellinen yksikkö – Artesa de Segre: Artesa de Segren pienempi maantieteellinen yksikkö koostuu seuraavista kunnista:

— Algerri

— Alòs de Balaguer

— Artesa de Segre

— Balaguer

— Castellóde Farfanya

— Foradada

— Menàrguens

— Montclarin piiri Agramuntin kunnassa

— Cubells

— Os de Balaguer

— Vilanova de Meià

— La Sentiu de Sió

Pienempi maantieteellinen yksikkö – Urgell: Urgellin pienempi maantieteellinen yksikkö koostuu seuraavista kunnista:

— Penelles

— Preixens

— Ivars d'Urgell

Pienempi maantieteellinen yksikkö – Les Garrigues: Les Garriguesin pienempi maantieteellinen yksikkö koostuu seuraavista kunnista:

— Albi

— Arbeca

— Bellaguarda

— Cervià de les Garrigues

— L'Espluga Calba

— Fulleda

— La Floresta

— La Pobla de Cérvoles

— Els Omellons

— Tarrés

— Vinaixa

— El Vilosell

— Juneda

— Borges Blanques

— L'Albagés

— Juncosa

— Llardecans

Pienempi maantieteellinen yksikkö – Pallars: Pallarsin pienempi maantieteellinen yksikkö koostuu seuraavista kunnista:

— Tremp sekä Trempin piirit Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya ja Vilamitjana

— Conca de Dalt

— Cellersin ja Guàrdia de Trempin liitetyt piirit Castell de Murin kunnassa

— Sant Cristòfol de la Vallin, Sant Martí de Barcedanan ja Sant Miquel de la Vallin liitetyt piirit Gavet de la Concan kunnassa

— Conquesin, Figuerola d'Orcaun, Orcau-Bastursin ja Sant Romà d'Abellan liitetyt piirit Isona i Conca Dellàn kunnassa

— Pobla de Segur

— Llimiana

— Rialp

— Salàs de Pallars

— Talarn

— Sort

— Esterri d'Appeneu

— Alt Àneu

— Soriguera

Pienempi maantieteellinen yksikkö – Raimat: Raimatin pienempi maantieteellinen yksikkö koostuu seuraavista kunnista:

— Raimatin alue Lleidan kunnassa

Pienempi maantieteellinen yksikkö – Segrià: Segriàn pienempi maantieteellinen yksikkö koostuu seuraavista kunnista:

— Alcarràs

— Alfarràs

— Almacelles

— Almenar

— Gimenells ja Pla de la Font

— Lleida

— Torrefarrera

Pienempi maantieteellinen yksikkö – Valls del Riu Corb: Valls del Riu Corbin pienempi maantieteellinen yksikkö koostuu seuraavista kunnista:

— L'Ametlla de Segarra

— Belianes

— Ciutadilla

— Granyanella

— Granyena de Segarra

— Guimerà

— Maldà

— Montoliu de Segarra

— Montornès de Segarra

— Nalec

— Omells de Na Gaia

— Preixana

— Sant Martí de Riucorb

— Tàrrega

— Vallbona de les Monges

— Vallfogona de Riucorb

— Verdú

— Vilagrassa

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

AGUDELO – CHENIN BLANC

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE – SUBIRANT PARENT

ALBARIÑO

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA PELUDA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GODELLO

GONFAUS

MACABEO – VIURA

MALBEC

MALVASIA AROMATICA – MALVASIA DE SITGES

MARSELÁN

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PETIT VERDOT

PICAPOLL BLANCO

PINOT NOIR

PIRENE

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

TREPAT

VERDEJO

VIOGNIER

XARELLO

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Viini*

SAN-nimityksen ”Costers del Segre” erityisiä ja selkeitä ominaisuuksia ovat muun muassa maantieteellinen sijainti sekä etäisyys Välimerestä ja Pyreneiden vuoristosta. Alueella vallitsevalle mannerilmastolle ovat ominaisia lämpötilan suuret kausittaiset ja vuorokautiset vaihtelut. Kasvukaudet ovat alueelle ominaisia, samoin niiden tuloksena syntyvät sadot.

Ilmasto-olosuhteet sekä alueelle tyypillinen kalkkipitoinen maaperä, jossa on niukasti orgaanista ainesta ja joka on hiekan tai saven peitossa, edistävät rypäleiden optimaalista kypsymistä ja tuottavat laadukkaita erikoisviinejä.

Vähäinen sademäärä aiheuttaa kasveille jonkin verran vesistressiä, mikä lisää viinien värin, aromien ja maun voimakkuutta. Kuivat tuulet ja kosteuden puute rajoittavat sienten kasvua, ja tämän ansiosta rypäleet saavat kypsyvät vähitellen, kunnes ne korjataan niiden saavutettua optimaalisen kypsyysasteen.

Alueen luontoon liittyvät tekijät mahdollistavat perinteisten lajikkeiden säilyttämisen ja muiden kuin kotoperäisten lajikkeiden – joita on ryhdytty viljelemään viinikirvan tulon jälkeen – onnistuneen viljelyn. Rypälelajikkeiden kirjo onkin hyvin suuri, mikä tarkoittaa sitä, että tuotteiden lajikekoostumukset voivat olla hyvinkin monipuolisia.

Kypsymisen aikaan yölämpötilat ovat poikkeuksellisen alhaisia, yleensä noin 15 celsiusastetta koko kypsymiskauden ajan. Kypsymiskauden lopulla lämpötilat painuvat 2–10 celsiusasteeseen SAN-nimityksen ”Costers del Segre” koko tuotantoalueella. Tällaisten lämpötilojen tuloksena saadaan viinejä, joiden happopitoisuus on korkea ja joiden maku on voimakas ja erottuu muilla alueilla tuotetuista viineistä.

Kaikkien näiden tekijöiden ansiosta viineille ominainen, viileiden yölämpötilojen aikaansaama laatu säilyy.

Inhimillisten tekijöiden osalta voidaan todeta, että alueella on perinteisesti harjoitettu viininviljelyä, mistä on osoituksena vanhoja asiakirjoja ja fyysisiä rakenteita. Lisäksi on pyritty kehittämään uutta uraauurtavaa tekniikkaa.

8.2 *Laatukuohuviini*

Kuohuviiniä on viime vuosisadan alusta alkaen valmistettu perinteisin menetelmin tietyissä viininvalmistamoissa.

Kuohuviinien valmistuksessa käytettyjen perusviinien primaariaromit ovat hedelmäisten tuoksujen kyllästämiä, kun rypäleet ovat peräisin osa-alueilta, joilla rinteet ovat loivia, ja kukkaisia, kun rypäleet ovat peräisin osa-alueilta, joilla rinteet ovat jyrkempiä.

Kypsymiskaudella lämpötilojen vuorokausivaihtelu on voimakasta. Tämän vuoksi viineissä on selvästi erottuvia ominaisuuksia: happopitoisuus on korkea ja aromit voimakkaan kukkaisia. Nämä tekijät yhdessä inhimillisen tekijän – eli perinteisten tuotantomenetelmien keskeytyksettömän käytön – ja luontoon liittyvän tekijän – eli paikallisten lajikkeiden säilyttämisen ja muiden kuin paikallisten lajikkeiden mukauttamisen – kanssa tuottavat tälle SAN-nimitykselle ominaisia laatukuohuviinejä.

8.3 *Väkevä viini*

Syksyllä päivälämpötilat ovat korkeahkoja ja sadetta saadaan vain vähän. Tämä mahdollistaa myöhemmän sadonkorjuun, jonka ansiosta rypälesato on erittäin sokeripitoinen. Koska ilmasto-olot ovat hyvin erityiset, perinteenä on ollut tuottaa väkeviä viinejä osittain kuivuneista, myöhään korjatuista rypäleistä. Näissä viineissä käytettävät lajikkeet voidaan maaperätyypin ansiosta korjata parhaissa mahdollisissa olosuhteissa ilman ylikypsymistä.

8.4 *Helmeilevä viini*

SAN-nimityksen ”Costers del Segre” helmeilevien viinien korkea happopitoisuus ja voimakkaat aromit johtuvat huomattavista lämpötilanvaihteluista rypäleiden kypsymiskaudella: vaihtelu voi olla jopa yli 25 °C.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

SAN-nimityksen ”Costers del Segre” viinien kuvausta täydennetään seuraavilla tiedoilla:

a) Todellinen alkoholipitoisuus ilmaistuna tilavuuden prosenttiyksikköinä tai prosenttiyksikön puolikkaina, joita seuraa lyhenne ”til-%”.

b) Maatalousministeriön ylläpitämään pullottajien rekisteriin kirjattu rekisteröintinumero.

Sanat ”Denominación de Origen Costers del Segre” (alkuperänimitys ”Costers del Segre”) tai ”Denominación de Origen Protegida Costers del Segre” (suojattu alkuperänimitys ”Costers del Segre”) on merkittävä näkyvästi samaan kenttään kuin pakolliset tiedot.

Käytettävien kirjainten koon on oltava merkinnässä ”Costers del Segre” vähintään 3 mm ja enintään 7 mm ja merkinnöissä ”Denominación de Origen” tai ”Denominación de Origen Protegida” puolet tästä, ja ne on merkittävä yhteisömerkkiä koskevien toimenpiteiden mukaisesti.

Linkki tuote-eritelmään

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/01.-PC-Costers-del-Segre-2020-CONTROL-CANVIS-18.03.2024.pdf